

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ Дубневским д/с
общеразвивающего вида «Полянка»
Е.С.Еременко



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку молока и молочной продукции

Срок поставки пищевых продуктов: с 01.01.2021 по 30.06.2021 г.

Источник финансирования: Бюджет городского округа Ступино Московской области

ОКПД2: 10.51.30.111- масло сладко-сливочное;

10.51.52.212-сметана от 18,0% до 22,0% жирности;

10.51.40.313-творог (кроме зерненого и произведённого с использованием ультрафильтрации, и сепарирования) без вкусовых компонентов от 4% до 11 % жирности;

10.51.40.121-сыры полутвердые без вкусовых наполнителей;

10.51.11.121-молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное)

КОЗ: 01.13.06.04.01.07-масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира от 50% до 79%, содержанием влаги не более 16%;

01.13.06.09.01.02-сметана с массовой долей жира от 18,0% до 22,0%;

01.13.06.03.02.03-творог с массовой долей жира от 4,0% до 18,0%;

01.13.06.03.01.02-сыр полутвердый;

01.13.06.01.14-молоко питьевое с массовой долей жира от 1,2% до 4,5% ультрапастеризованное.

Адрес поставки продуктов: 142825, Российская Федерация, Московская область, г.о. Ступино, д.Дубнево, ул.Новые дома, вл. 20

Цена договора включает расходы, связанные с поставкой товара (расходы на перевозку, разгрузку, доставку товара до пищеблока Заказчика, уплату таможенных пошлин (в случае поставки иностранного товара за исключением товара, на который установлен запрет и ограничения), страхование груза (продуктов питания при транспортировке и хранении на складе)), уплату налогов, другие обязательные платежи, необходимые для выполнения Поставщиком всех обязательств по договору.

При поставке пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

1. Стандарт товаров

1.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к

употреблению на территории Российской Федерации.

1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

1.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.

1.4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

1.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

1.7. Не допускается поставка молочных продуктов, выработанных из (или с использованием) сухого молока (кроме йогуртов), составных частей молока

1.8. Поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

1.9. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине дня, за один день до дня поставки товара, согласно графику поставки.

1.10. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным в п.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п.4 Технического задания, не допускается.

1.11. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)), которые предоставляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

1.12. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должно быть указано:

– наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

– дата упаковки;

– дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);

– срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

1.13. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 13-00 часов.

1.14. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его не соответствия по ассортименту и/или объему заявке. Допоставка или замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 24-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

2. Требования к безопасности товаров

2.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным

Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законам Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденным решениями Комиссии таможенного союза (за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам.

2.2. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов.

2.3. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продуктов, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.

2.4. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.

2.5. Контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующий орган.

2.6. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2.7. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

2.8. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.

2.9. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

2.10. Поставщик несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

3. Требования к используемым материалам и оборудованию

3.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

3.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим или охлаждаемым кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем.

3.3. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

3.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от – 5 до – 10 град. С (повторное

замораживание запрещено).

3.5. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Контракта.

3.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.

3.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается

4. Требования к качеству, характеристикам товара

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Объем	Единица измерения
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное жирность 3,2 %, ГОСТ 32252- 2013 ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое, ультрапастеризованное жирность 3,2 %, ГОСТ 32252 – 2013, 31450-2013 Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Молоко должно быть безопасным по отсутствию в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и профилактики его заболеваний. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Молоко должно быть упаковано в потребительскую тару после термообработки, изготовлено из натурального молока или из восстановленного молока или из нормализованного, предназначенное для непосредственного использования в пищу, не обогащенное витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Внешний вид - непрозрачная жидкость, консистенция жидкая, для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комьев жира. Вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе, с кремовым оттенком. Продукт не должен содержать немолочные компоненты; компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Упаковка и тара поставляемого товара должна быть целостными, повреждения (вмятины, трещины, сколы и т.д.) не допускаются. Упаковка и тара поставляемой продукции должны соответствовать п.1, статьи 35 главы 12 Федерального Закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. Хранение, перевозка и реализация	Упаковка TETRAPAK емкостью 1 л, отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	2597,00	л

		молока должно осуществляться в течение срока годности в условиях и при режимах, которые установлены изготовителем, и при которых обеспечивается надлежащая сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными законодательством РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Массовая доля жира – 3,2-3,5% Плотность – 1027 кг/м³ Массовая доля белка – не менее 3% Кислотность – не более 20 °Т			
2.	Творог жирность 9 % ГОСТ 31453-2013	Творог жирностью 9%,, ГОСТ 31453-2013 Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» «Творог. Технические условия». Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Микроорганизмы, используемые в составе заквасок для производства творога, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Не допускается использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находящихся на карантине. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Плотность (кг/м3) сырого молока не менее 1027,0. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Массовая доля жира – 9% Массовая доля белка – не менее 16% Массовая доля влаги – не более 73% Кислотность – не более 220 °Т	Фасовка до 250 г, а также весовой до 10 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации, отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	230,00	кг

3.	Сметана ГОСТ 31452-2012 жирность 15 %	Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15%, ГОСТ 31452-2012, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» должны осуществляться в форме государственного контроля (надзора). Не допускается содержание Меламина. Продукт не должен содержать БГКП (коли-формы), патогенные, в том числе сальмонеллы. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67. Массовая доля жира – 15% Массовая доля белка – не менее 2,6% Кислотность – 65-100⁰T	Упаковка от 0,25 кг до 0,5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	63,00	кг
4.	Сыры полутвердые, в ассортименте ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые, жирность 45%, ГОСТ 32260-2013 в ассортименте. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Молочный продукт – сыр полутвердый, «Сыры полутвердые. Технические условия» изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока:	Фасовка по 3-10 кг, в пищевом п/этиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока	36,00	кг

		обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпущен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми, или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми, или комбинированными составами или полимерным материалом должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество – 45% Массовая доля поваренной соли – не более 2%	изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика		
5.	Масло сладко-сливочное несоленое жирность 82,5 % ГОСТ 32261-2013	Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, ГОСТ 32261-2013, Сорт высший СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Вкус и запах – хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салостый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термостойкость масла - 0,7-1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Срок годности не менее 9 месяцев при температуре от минус 3 до минус 18 включительно. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67. Сорт – высший Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал	В пачках до 500 г. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	122,00	кг

В случае, если ГОСТ, указанный в требованиях, утратил силу, исполнитель осуществляет поставку продуктов питания в соответствии с действующим ГОСТ на данную продукцию, введенным вместо утратившего силу.